

Rezept

Kürbis-Maulwurfkuchen vom Blech

Ein Rezept von Kürbis-Maulwurfkuchen vom Blech, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

250 g Hokkaido-Kürbis

220 g Rapsöl

3 TL Apfelessig

4-5 TL Pumpkin Pie Spice (z.B. von Just Spices)

350 ml Milch

300 g Zucker

650 g Dinkelmehl

3,5 TL Backpulver

Für die Sahne-Füllung

800 ml Sahne

5 EL Zucker

3 Päckchen Sahnesteif

2,5 TL Zimt

Für die Bratapfel-Schicht

ca. 8
mittelgroße Äpfel

3,5 EL Agavendicksaft

Für den Pekannuss-Crunch

125 g Pekannusskerne

150 g Agavendicksaft

35 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 16-20 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 21 g F, 6 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Für den Kuchenboden und die Streusel die 250 g Kürbis ca. 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze in den Backofen geben, bis er weich ist. Anschließend etwas abkühlen lassen und dann mit Milch und Öl pürieren. Zucker, Apfelessig und Pumpkin Pie Spice hinzufügen. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180°C Umluft 20 Minuten backen.
2. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Ohne Fett in einer Pfanne ca. 5-10 Minuten abraten. Mit Agavendicksaft ablöschen und etwas karamellisieren lassen. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Die Pekannüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Erst die Butter dann den Agavendicksaft hinzufügen und wie die Äpfel etwas karamellisieren lassen. Pekannüsse auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

4. Vom ausgekühlten Kuchen oben eine dünne Schicht (ca. 0,5-1 cm) abschneiden und in einer Schale zerkrümeln. Die Bratapfel-Würfel auf dem Kuchenboden verteilen. Die Pekannüsse evtl. noch einmal grob hacken und auf die Apfelschicht geben.

5. Sahne mit Sahnesteif, Zimt und Zucker aufschlagen, auf den Kuchen geben und gleichmäßig glattstreichen. Zum Schluss die Kuchenkrümel auf dem Kuchen verteilen. Vor dem Servieren am besten noch 1-2 Stunden kühlstellen.

6.

Rezept inspiriert von https://www.instagram.com/miss_gruenkern/?hl=de
target="_self">miss_gruenkern</p>